**МДК.04.02 Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**

***Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента***

***Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.***

Горячие напитки – чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги. Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 75°С.

Из горячих напитков распространены чай, кофе, какао. Ценной составной частью чая является кофеин (теин). Он благотворно влияет на центральную нервную систему, мышечные ткани, включая сердечные. Кофеин активизирует умственную деятельность, вызывает чувство бодрости. Он не задерживается в организме, и поэтому чай не может причинить вреда. В чашке напитка содержится примерно 0,05 гр. кофеина. Кроме того, в чае имеется много дубильных веществ, или таннинов, состоящих в основном из катехинов. Содержание катехинов в 1 гр. чая: в черном — 25—80 мг, в зеленом —110—220 мг. Катехины чая обладают сильным Р-витаминным действием, уменьшают проницаяёмкость капилляров, способствуют накоплению в организме аскорбиновой кислоты. Богатые катехинами сорта чая обладают также высокими бактерицидными свойствами. Содержащиеся в чае эфирные масла влияют на его букет, в котором присутствует аромат розы, жасмина, цитрусовых, меда, ландыша, горького миндаля и др. Эфирные масла повышают активную деятельность мозга, устраняют слабость и утомление от физического или умственного напряжения, обусловливают аромат и вкус чая. Чай богат витаминами С, Bt, В2 и PP. В Средней Азии наиболее популярен зеленый чай, так как он лучше, чем черный, утоляет жажду и обладает сильным тонизирующим действием. При использовании чая как лечебного средства следует учитывать, что зеленый чай богаче катехинами и витамином С, чем черный. Жареный кофе содержит азотистые вещества, кофеин, сахара, жир, декстрин, дубильные вещества, клетчатку, минеральные вещества. Содержащийся в кофе алкалоид тригонеллин при обжаривании распадается с образованием никотиновой кислоты (витамин РР). Алкалоид кофеина, входящий в состав кофе, оказывает тонизирующее действие на центральную нервную и сердечно-сосудистую систему. Содержащиеся в кофе кислоты положительно влияют на процессы пищеварения. Он придает кофе «мягкий» вкус, увеличивает экстрактивность различных видов и сортов кофе, улучшает вкусовые качества напитка. В последние десятилетия получил распространение растворимый кофе. Используя растворимый кофе, необходимо помнить, что кофеина в нем в 4—5 раз больше, чем в натуральном. Поэтому надо строго соблюдать дозировку (одна чайная ложка на стакан кипятка.

Какао — напиток, приготовляемый из какао-порошка на молоке и с сахаром, обладает хорошим вкусом и высокой питательностью, оказывает стимулирующее и тонизирующее воздействие на организм.

На качество горячих напитков большое влияние оказывает способ приготовления горячих напитков. Определенное значение имеет жесткость воды: чем она жестче, тем слабее экстрагируются вещества, входящие в состав горячих напитков. Очень жесткая вода придает чаю мутность, неприятный вкус и запах.

Качество напитков проверяют по органолептическим показателям: внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, а для некоторых напитков (чая) – степень прозрачности и физико-химическим показателям.

**Органолептические показатели**

*Чай.* Качество чая контролируют по показателям: аромат, цвет, прозрачность, вкус. Органолептическую оценку проводят при температуре настоя (заварки) 650С, сравнивая его с контрольным. Контрольный настой готовят из чая соответствующего сорта, который заваривают в количестве 10 (20) г на 500 см3 воды, настаивают 10 мин и фильтруют.

Аромат и вкус напитка (при условии соблюдения норм закладки и правил заваривания) характерны для каждого сорта чая. Правильно заваренный чай – прозрачный. Если настой мутный, цвет его тускло-коричневый, значит, чай неправильно заварен или настаивался в течение длительного времени.

*Кофе и какао.* При органолептической оценке качества кофе и какао особое внимание обращают на вкус и аромат. Показатели качества представлены в таблице.

Органолептические показатели качества кофе и какао:

1. Аромат: Жареных кофейных зерен, сильно выраженный.
2. Цвет: Жареных кофейных зерен, хорошо выраженный.

Кофе чёрный --Темно-коричневый.

Кофе с молоком -- Светло-коричневый.

Какао с молоком -- Коричневый с красноватым оттенком.

1. Вкус: Характерный для данного напитка, хорошо выраженный.

Присущий дан-ному напитку, сильно выраженный. Сладкий с выраженным привкусом, присущим данному напитку и молоку. Сладкий, характерный для раствора какао и молока.

***Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.***

Вода является основой для приготовления большинства напитков, потребляемых человеком. Поэтому при их приготовлении необходимо соблюдать основное требование — употреблять чистую родниковую, бутилированную или очищенную бытовыми фильтрами воду.

Чай, кофе, какао-порошок имеют особенность впитывать посторонние запахи, теряя при этом свой аромат. Поэтому хранить их до заваривания следует в плотно закупоренных стеклянных или металлических банках, отдельно от остропахнущих продуктов.

**Чай** — освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток. Его изготавливают из молодых побегов вечнозелёного чайного куста.

В зависимости от исходного сырья и технологии переработки выпускают чаи следующих разновидностей и типов:

* байховый (чёрный, зёленый, красный, жёлтый, белый);
* гранулированный (скрученный в шарик (гранулу, горошек) по особой технологии);
* экстрагированный (быстрорастворимый);
* прессованный (кирпичный, плиточный, таблетированный).

В зависимости от способа упаковки чаи могут быть рассыпчатыми и пакетированными. В продажу поступают чаи с ароматизированными добавками (цветочными, фруктовыми и др.), фруктовые (смесь из чёрного чая, фруктов и цветов), фиточаи из лекарственных трав; фруктово-травяные напитки из травяных, ягодных и цветочных настоев.

При выборе чая:

* оценивают внешний вид;
* определяют группу (крупнолистовой, среднелистовой, мелколистовой, гранулированный), однородность окраски, степень скручивания чаинок.

Не допускается присутствие грубого растительного сырья, чайной пыли, посторонних примесей. Для приготовления чая подготавливают два чайника :для кипячения воды и для заваривания чая. Лучшей посудой для заваривания является керамическая, фарфоровая или фаянсовая. В металлической чай не заваривают, потому что вкус и цвет резко меняются.

**Кофе**— сильно тонизирующий напиток. Его получают из семян тропического вечнозелёного кофейного дерева

В продажу кофе поступает в зёрнах (сырой и жареный), жареный молотый без добавлений, жареный молотый с добавлениями цикория и ягод, а также растворимый.

При выборе кофе оценивают качество по:

* внешнему виду (окраске зёрен, их виду и аромату);
* степени помола (чем тоньше помол, тем лучше будет качество напитка).

При хранении необходимо учитывать следующее: сырые зёрна могут храниться длительное время, однако жаренные — нет, так как происходит улетучивание ароматических веществ, теряется аромат, качество кофе значительно ухудшается.

**Какао**— ценный пищевой продукт, который вырабатывают из семян (какао-бобов) тропического вечнозелёного дерева какао. Это дерево ещё называют шоколадным

При выборе какао качество оценивают по:

* внешнему виду (тонкоизмельчённый, однородный порошок от светло- до тёмно-коричневого цвета, нет сероватого оттенка);
* вкусу и аромату (приятный, горьковатый, хорошо выраженный, без привкусов и запахов).

**Мед**– это вкусное и очень полезное лакомство.

По густоте (или консистенции) мед может быть жидким и севшим (кристаллизованным). По цвету мед бывает светлым и темным, по этой характеристике можно примерно определить, из чего был собран нектар: светлый мед получается из липы, акации, подсолнечника, темный – из гречихи и каштана. Прозрачность меда определяет наличие перги (пыльцы) и процессов кристаллизации. Натуральный мед отличается сладостью с разными нотками: с характерным послевкусием, горечью или приторностью. Аромат меда определяют растения-медоносы. Мед, собранный с одного растения, источает ярко-выраженный запах, из целого букета растений получается многообразный аромат. Все виды меда обладают похожими лечебными свойствами. **Мёд** положительно воздействует на организм.

Правила выбора меда. Мед не должен иметь жидкости на своей поверхности или видимого расслоения. Даже в случае закристаллизованного меда, участки перехода от жидкого меда к кристаллам должны быть еле заметны. На поверхности меда не должно быть белой пенки, свидетельствующей о закисании продукта.

**Гвоздика.** Полезные свойства [специи гвоздики](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.eda-land.ru%2Fspecii%2Fgvozdika%2F) известны с древнейших времен. Еще древние греки называли ее цветком божественным, подразумевая под этим названием небывалые лекарственные и чудодейственные свойства. Эфирные масла и витамины способны снять боль и спазм, заживить раны и фурункулы, уничтожить микробы, снять невротические проявления. В медицине часто используются настойка гвоздики, которая помогает справиться со многими заболеваниями.

Правила выбора гвоздики: плод должен быть сухой, но не пересушенный, иначе эфирных масел в нем практически не будет.

Широкий ассортимент **коньяков** в наших магазинах ставит неподготовленного покупателя в тупик. Из-за внешнего сходства бутылок сложно сориентироваться и выбрать подходящий напиток. «Коньяки» постсоветского пространства делят на три вида: ординарные (обычные), марочные и коллекционные. Армянские и другие ординарные коньяки маркируются звездочками. Каждая звездочка на этикетке обозначает год выдержки в бочках. Самые распространённые варианты – 3 и 5 лет.

Настоящий коньяк имеет приятный аромат, слегка меняющийся при нагревании.

На прилавках современных магазинов **винная продукция** представлена в широком ассортименте. Качественное **вино сухое** обязательно будет продаваться только в стеклянной таре, так как именно этот материал позволяет сохранить все свойства напитка даже через десять-двадцать лет. Объем бутыли у качественного вина – 0,75 л. Дно тары всегда с большим углублением. Дешевое вино разливают в бутыли по 0,7 л, дно которых с небольшим углублением или вообще плоское. Наиболее подходящий вариант для хорошего красного вина – это бутыли бордоской, бургундской или эльзасской флейты формы. Цвет стекла должен быть зеленым или темно-коричневым, что обеспечивает проникновение как можно меньшего количество света.

***Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.***

Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся **чай** и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжести после обеда.

 **Одной из очевидных тенденций рынка можно назвать и движение в сторону автоматизации процесса приготовления чая, кофе.**Супер автоматические кофемашины стремительно развиваются и позволяют готовить кофе все лучше и лучше. Кофемашины рожкового типа в связке с профессиональным бариста позволяют готовить чай, кофе в целом лучше, но и производители этих кофемашин вводят все больше новых систем контроля процессов приготовления чая, кофе.

**Капсулы с чаем и горячим шоколадом.**

Содержимое данных капсул не менее натурально. В них используются качественный чай и качественное сырье какао. Если чай содержит ароматизаторы, то они полностью натуральные – кусочки цветов и фруктов, чайные специи. Никакой химии в капсулах нет, и это очевидно, ведь в герметичном состоянии она не играет никакой роли. Обычно химию добавляют для продления срока хранения, да и то она практически безвредна. А в случае с кофейными капсулами известных производителей она вообще отсутствует.

Сегодня в среде почитателей кофе есть тенденция перехода от использования натурального молотого зерна к кофейной капсуле.

**Капсулы для латте и капучино.**

Кофе в капсулах сохраняет аромат и вкус в отличие от обычного кофе в зернах или готового молотого зерна, которые теряют эти свойства после вскрытия упаковки.

Капсульный способ приготовления напитка быстрее (до 1 минуты) и проще (нет необходимости дозировать и утрамбовывать), чем традиционный способ приготовления в обычной кофемашине.

Невозможность испортить кофе даже если вы никогда его не готовили. Вкус, плотность, пенка – все всегда одинаково.

***Организация работы бариста.***

*Бариста –* специалист, который готовит и подает кофе. Эта профессия впервые появилась в Италии. Бариста-профессионал должен уметь "чувствовать" не только напиток, но и настроение посетителя и быть коммуникабельным. Непринужденное общение с посетителем и располагающая улыбка должны повысить его настроение и улучшить восприятие вкусовых качеств кофе.

Бариста должен знать:

– историю кофе, его состав;

– правила работы и особенности безопасной эксплуатации кофемолки;

– рецептуры, технологию приготовления и качество разных видов кофе;

– правила сервировки стола для подачи кофе.

Бариста должен уметь:

– регулировать разные степени помола (крупный, средний, тонкий) кофейных зерен в кофемолке;

– четко определять оптимальную температуру приготовления кофе;

– взбивать пену нужной консистенции;

– правильно подбирать посуду для подачи напитка;

– составлять кофейную карту, включая в нее как классические рецепты, так и оригинальные, разработанные самим бариста для создания фирменного стиля бара;

– создавать рисунки на молочной пене (латте-арт) и обладать артистизмом, разыгрывая шоу, привлекающее посетителя.

**Контрольные вопросы:**

1.Бариста – это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_?

2. Горячие напитки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Продолжите предложение.

Бариста должен уметь:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Дайте правильные ответы на вопрос

Виды чая?

5.Продолжите предложение.

При выборе кофе оценивают качество по: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.Дайте определение.

**Какао**— это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.Вставьте пропущенные слова в предложении.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ сохраняет аромат и вкус в отличие от обычного кофе в зернах или готового молотого зерна, которые теряют эти свойства \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Оформить конспект в тетради и ответить на вопросы использовать:**

1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2003 – 400 с.

2 Интернет ресурсы.

Оправлять на эл. почту [elena.grofel@yandex.ru](mailto:elena.grofel@yandex.ru) или вк.